

Argentijns Steakhouse



*Al sinds 1984 wordt u bij ons gastvrij
ontvangen en culinair verwend*

www.buenosaires-delft.nl

Aperitivos / Voorgerechten / Starters

Entredas Frias

Koude Voorgerechten / Cold Starters

- Baguette con Mantequilla de Hierbas** € 4.25
Stokbrood met kruidenboter
Warm bread with garlic butter
0. **Carpaccio de Salmón** € 13.95
Zalmcarpaccio met romige dillesaus
Salmon carpaccio with creamy dill sauce
1. **Coctel de Camarones** € 13.50
Garnalencocktail / Shrimpscocktail
2. **Carpaccio con Salsa de Atún** € 13.25
Dungesneden ossenhaas met een zachte tonijnsaus
Sliced raw filled steak with a light tuna sauce
3. **Aceitunas** € 4.25
Olijven / Olives
4. **Coctel Trinidad** € 9.95
Cocktail van kipfilet, walnoten en mandarijn
Chicken, walnuts and mandarin cocktail

Entradas Calientes

Warme Voorgerechten / Hot Starters

5. **Empanadas** € 8.50
Gevulde Argentijnse pasteitjes: één met vlees en één met maisragout
Argentinian patties: one filled with meat, one with corn
6. **Chorizos** € 8.95
Twee pittige worstjes van de grill
Two spicy grilled sausages
7. **Gambas al Ajo** € 14.25
3 grote garnalen, geflambeerd in knoflook-wijnsaus
3 large prawns, flambéed in garlic-wine sauce
8. **Choclo** € 5.25
Gegrilde maiskolf / Grilled corn on the cob
9. **Mollejas** € 14.95
Gegrilde kalfszwezerik / Grilled sweetbread
10. **Cangrejo a la Buenos Aires** € 9.95
Gemalen krab volgens de chef
Ground crab according to the chef

Sopas

Soepen / Soupes

11. **Sopa Jardinera** € 6.50
Groentesoep / Vegetable soup
12. **Sopa de Pescado** € 7.95
Vissoep / Fish soup
13. **Crema de Tómate** € 6.50
Romige tomatensoep / Creamy tomato soup
14. **Sopa Criolla** € 7.95
Pittige Argentijnse goulashsoep
Spicy Argentinian goulashsoup

Chimichurri

Op tafel vindt u onze huisgemaakte Chimichurri. Deze typisch Argentijnse marinade smaakt heerlijk bij al onze vleesgerechten.

On the table you will find our homemade Chimichurri. This typical Argentinian marinade is the perfect companion for your steak.

Guarniciones / Bijgerechten / Side Dishes

Guarniciones

Bijgerechten / Side dishes

50. **Papas Fritas** € 3.50
Franse frietjes / French fries
51. **Papa Asada con Monteca o Crema Ácida** € 3.75
Gepofte aardappel met kruidenboter of zure room
Baked potato with garlic butter or sour cream
52. **Choclo** € 5.25
Gegrilde maiskolf / Grilled corn on the cob
53. **Arroz** € 4.75
Pittig gekruide rijst / Spicy rice
54. **Morron con Ajon** € 5.75
Gegrilde paprika / Grilled bell pepper
55. **Champiñones Salteados** € 4.50
Gebakken champignons / Fried mushrooms

Ensaladas

Salades / Salads

42. **Ensalada de la Casa** € 12.50
Uitgebreide salade voor 2 personen
Salad for 2 persons
43. **Ensalada de Queso** € 5.95
Geitenkaassalade / Goat cheese salad
44. **Ensalada Mixta** € 4.50
Gemengde salade / Mixed salad
45. **Ensalade de Maíz** € 4.75
Maissalade / Corn salad
46. **Ensalade de Atún** € 6.75
Tonijnsalade / Tuna salad

Carnes / Vlees / Meats

Het vlees wordt naturel geserveerd, maar is zeer goed te combineren met bijgerechten en salades.
The steaks are served plain from the grill, but can be combined perfectly with side-dishes and salads.

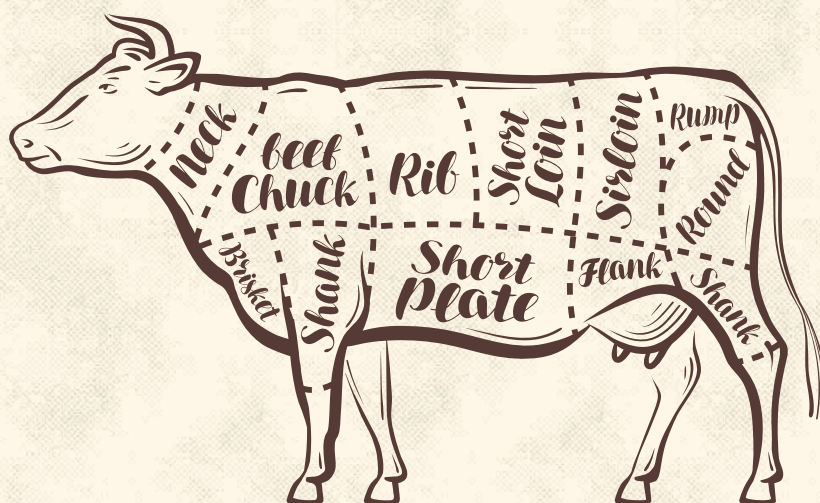
	200 gram*	250 gram*	300 gram*
17. Churrasco de Cuadril Lendebiefstuk / Sirloin steak	€ 16.50	€ 20.50	€ 25.50
18. Bife de Chorizo Entrecote / Striploin steak	€ 18.50	€ 23.50	€ 28.50
19. Bife de Lomo Ossenhaas / Tenderloin steak	€ 22.50	€ 27.50	€ 32.50
20. Cuadril con Salsa de Ajo Lendebiefstuk met warme knoflooksaus / Sirloin steak with warm garlic sauce	€ 18.00	€ 23.00	€ 28.00
21. Bife de Chorizo con Morron Entrecote met gegrilde paprika / Striploin steak with grilled bell pepper	€ 22.50	€ 27.50	€ 32.50
22. Lomo con Salsa de Champignon Ossenhaas met champignonsaus / Tenderloin steak with mushroom sauce	€ 24.00	€ 29.00	€ 34.00
23. Lomo con Salsa de Pimienta Ossenhaas met pepersaus / Tenderloin steak with pepper sauce	€ 24.00	€ 29.00	€ 34.00
24. Ojo de Costilla (300 gram) Rib-eye steak			€ 25.95
25. Bife Ancho con Hueso (+/_ 450 gram) T-bone steak			€ 28.95

*50 gram extra voor € 5.00

Uw steak

Graag vernemen wij van u hoe uw steak gegrild mag worden.

We would like to hear from you how your steak may be grilled.



Over ons vlees

Wij bereiden alleen het allerbeste vlees! Ons vlees wordt speciaal voor u geïmporteerd en is afkomstig van twee tot drie jaar oude stieren, welke op natuurlijke wijze zijn grootgebracht op de Argentijnse graslanden.

We only prepare the very best meat! Our meat is imported especially for you and comes from two to three years old bulls, which are naturally raised in the Argentinian grasslands.

Platos Completos / Complete Hoofgerechten / Complete Main Dishes

Deze gerechten worden geserveerd met Franse frietjes of een gepofte aardappel en een gemengde salade.
These plates are served with French fries or baked potato and salad.

Carnes / Vlees / Meats

26. **Parillada Buenos Aires (+/_ 450 gram) p.p.** € 29.50
Compleet vleesassortiment geserveerd op een tafelgrill
Mixed grill served on a table grill
- Parillada Buenos Aires Luxe (+/_ 450 gram) p.p.** € 43.50
Luxe vleesassortiment geserveerd op een tafelgrill
Luxury meat assortment served on a table grill
27. **Costillitas de Cordero** € 24.95
Gegrilde lamsrack / Grilled lambchops
28. **Milanese** € 23.25
Kalfsvlees schnitzel / Veal schnitzel
29. **Cerdo a la Buenos Aires** € 21.95
Varkenshaas met rode portsaus / Pork fillet with red port sauce
30. **Pincho de Pollo Marinado** € 21.95
Gemarineerde kipspies met spek, paprika en ui / Marinated chicken skewer with bacon, bell pepper and onion
31. **Pincho Mixto** € 24.25
Gemengde vleesspies met spek, paprika en ui / Beef skewer with bacon, bell pepper and onion
32. **Plato Parillero Lomo y Bife de Chorizo (300 gram)** € 30.25
Ossenhaas en entrecote / Tenderloin and striploin steak
33. **Costillas de Cerdo** € 20.25
Gegrilde spareribs / Grilled spareribs
34. **Pincho Buenos Aires** € 26.75
Ossenhaasspies met spek, paprika en ui / Tenderloin skewer with bacon, bell pepper and onion
35. **Bife de Lomo con Gambas** € 32.75
Combinatie van ossenhaas en gamba's / Sirloin steak and king prawns
36. **Vegetarino**  € 21.75
Vegetarisch / Vegetarian
37. **El Pibé** € 14.50
Kindermenu, keuze uit een vleesspies, kipspies of spareribs met ijs toe
Children's dinner with the choice between a small beef skewer, chicken skewer or spareribs.
-

Pescados / Visgerechten / Seafood

38. **Salmón a la Brasa** € 23.75
Gegrilde zalm / Grilled salmon
39. **Langostinos a la Brasa** € 28.95
Gegrilde gamba's, geserveerd met romige dillesaus / Grilled king prawns, served with creamy dill sauce
40. **Langostinos al Ajillo Salteados** € 30.95
Gebakken gamba's in knoflook, geflambeerd met cognac / Fried prawns in garlic, flambéed with cognac
41. **Filete de Atún a la Brasa o Cocido** € 25.95
Gebakken of gegrilde tonijnsteak / Grilled or fried tuna steak
-

Salsas / Sauzen / Sauces

- **Salsa de Ajo Fria o Caliente** € 2.50
Warme of koude knoflooksaus
Warm or cold garlic sauce
- **Salsa de Pimienta** € 2.75
Pepersaus / Pepper sauce
- **Salsa de Champiñones** € 2.75
Champignonsaus / Mushroom sauce
- **Salsa de Puerto Rojo** € 2.50
Rode Portsaus / Red Port sauce
- **Extra Chimichurri** € 1.95
- **Mayonaise - Ketchup** € 0.75